

Initiation dégustation des Bourgognes

Robe Grenat - Givry (71)

Déguster suppose une utilisation égale de vos 5 sens. D'abord la robe (claire, foncée..), sans oublier les jambes. Ensuite, le parfum (floral ou fruité...). Puis faites tourner et virevolter sans laisser tomber. Restent l'ouïe pour partager vos sensations et enfin le goût, promesse tenue ou bien surprise à laquelle vous ne vous attendiez pas. Mais ne vous méprenez pas, ce dont nous venons de parler... c'est de vin !!!

Rendez-vous à 19H30
à l'école du vin « Robe Grenat » à Givry (71)
Fin de la soirée vers 22h30.

Déguster, un art à la portée de tous !

Soyons chauvins ! Il n'est de bon vin qu'en Bourgogne...
C'est ainsi en tout cas que parlaient (et se soignaient) Henri IV et Louis XIV...

Grâce à nos bons moines cisterciens, la Bourgogne a développé la notion du clos et du climat !! Bien leur en a pris car cela reste une spécificité de notre vignoble.

Ainsi, entre un Chardonnay produisant du Chablis et un Chardonnay produisant du Meursault, même cépage mais autant de caractéristiques différentes...

C'est passionnant mais ô combien étrange...

Bienvenue dans l'art de la dégustation et l'utilisation de tous vos sens.

Déguster est une rencontre avec soi-même... Bon voyage !

- Apprentissage de la dégustation des vins (principe de la dégustation, reconnaissance d'arômes) autour de 6 vins sélectionnés dans les 5 vignobles de la Bourgogne ;
- Descriptions de l'organisation de la Bourgogne (caractéristiques des 5 vignobles, hiérarchie des appellations, cépages) ;
- Dégustation commentée des 6 vins sélectionnés (3 vins blancs et 3 vins rouges) ;
- Accompagnements (type gougères, jambon persillé, comté).



Prix : € / personne

Soirée de formation privée + dégustation de 6 vins et accompagnements inclus + votre soutien à Agir Ensemble (+ 0,15 € mini). Coût réel : 50€